MANUAL DO PROPRIETÁRIO

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu Forno Elettromec. Nas páginas seguintes estão explicadas sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O Forno é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos Elettromec possuem garantia de qualidade e inestimável elegância. O Forno, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocada.

A Elettromec possui ainda uma enorme linha de coifas importadas, além de Ice Maker, cooktops e adega climatizada para vinhos, que aliam conforto e qualidade, nossa marca registrada. Se inspire no seu Forno, o mais fácil de limpar da Elettromec e venha conhecer toda a linha da Elettromec.

Agora aproveite sua mais nova aquisição, siga todas as instruções deste Manual.

MOD.: **FMD-N60X**

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se ao direito de efetuar-nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse do consumidor, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

PORTUGUÊS

Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e ajustado por pessoal especializado, por forma a dar os melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou ajuste de futuro necessária terá de ser feita com muito cuidado e atenção. Por esta razão recomendamos dirigir-se sempre ao Concessionário que efetuou a venda ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo do aparelho em sua posse. Recorde-se ainda que as peças originais encontram-se apenas junto dos nossos Centros de Assistência Técnica. Não abandonar os resíduos da embalagem, quer para a segurança das crianças quer para resguardar o ambiente, mas remetê-los a um centro de recolha diferenciada.

O símbolo colocado no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser considerado como um resíduo normal doméstico, mas tem de ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrônicos. Eliminando este produto de maneira apropriada, contribui-se a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que poderiam decorrer da eliminação não apropriada do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contatar a repartição municipal, o serviço local de eliminação dos resíduos ou a loja na qual o produto foi comprado.

Este aparelho é conforme às Diretrizes:

- 2006/95/CE (aparelhos de baixa tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética)
- 89/109/CE (partes destinadas ao contato com os alimentos)
- 2002/96/CE (WEEE).
- 2005/32/CE (EUP).

ÍNDICE

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Prezado Cliente,

Agradecemos a preferência que deu ao comprar nosso produto. O uso deste aparelho é fácil; antes de instalar e utilizar é, porém, necessário ler atentamente este manual. Nele poderá encontrar as indicações corretas para uma boa instalação, utilização e manutenção do produto.

Este produto é destinado à cozimento e ao aquecimento dos alimentos, portanto não utilizá-lo para outras finalidades.

É muito importante que este manual de instruções seja conservado junto com o aparelho em caso de ser transferido para outra pessoa.

Este aparelho foi concebido para uso não profissional doméstico. Terá de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças com intenção de brincar. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um aquecimento sensível das partes dianteiras acessíveis. Vigiar as crianças e as pessoas não autossuficientes por todo o tempo de utilização, de maneira que não toquem nas superfícies quentes e não estacionem perto do aparelho em função.

A instalação do produto tem de ser realizada por instaladores competentes e qualificados, com conhecimento das normas de instalação em vigor.

O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo consumidor. Para a sua substituição dirigir-se exclusivamente ao pessoal qualificado.

Nunca forrar o forno com folhas de alumínio, quer para não fechar as proteções previstas quer para não alterar a regular permutação térmica com o consequente prejuízo do esmalte.

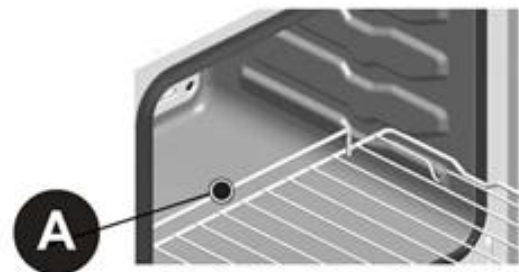
ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho. Prestar atenção para não tocar nos elementos radiantes que se encontram no interior do forno.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

IMPORTANTE: prestar atenção à zona dianteira do forno de onde podem sair ar quente e vapor.

Antes de começar a utilizar o forno para cozer é necessário remover eventuais películas de proteção da porta do forno e aquecer o forno vazio à temperatura máxima, por cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros e fumo causados por resíduos de cozimento). Limpar cuidadosamente a parte interior do forno com água e sabão e passá-lo bem sem exagerar com a quantidade de água que poderia penetrar e prejudicar os componentes internos.

Grelhas

Atenção: para um funcionamento correto do sistema antitombamento inserir primeiro a parte "A" mantendo-a virada para cima consoante indicado na figura.

Para eventuais operações de reparação dirigir-se sempre a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efetuadas por pessoal não competente podem causar prejuízos.

ATENÇÃO: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas

INSTRUÇÕES PARA O USO

Todas os cozimentos devem ser efetuados com a porta do forno fechada.

O forno dispõe de dois teclados laterais, cujos comandos são “touch”. Para ativar as várias funções é portanto suficiente aproximar e tocar nos vários símbolos sem ser preciso pressionar com exagero.
Na parte central encontra-se o mostrador de visualização das várias funções, programas, horário, etc.

Ajuste das horas

Uma vez ligado o forno à tensão de rede o mostrador visualiza as horas. Para regular o relógio na hora corrente é preciso atuar da seguinte maneira:

- Tocar no símbolo por cerca de 2 segundos, até os algarismos das horas piscarem. Regular com os símbolos “+” e “-“ .
- Tocar novamente, os algarismos dos minutos piscam. Regular com os símbolos “+” e “-“.
- Tocar novamente para confirmar o horário.

Se durante vinte segundos não se atuar nas teclas, sai-se da modalidade ajuste do horário.

Lâmpada do forno

A lâmpada do forno liga-se ou tocando no símbolo ou carregando em qualquer outra tecla. Para apagá-la carregar na tecla senão apagar-se-á automaticamente depois de cerca de 30 segundos.

Ajuste do contraste do mostrador

Com base no ângulo de visual e na vossa exigência pessoal, é possível regular o contraste do mostrador da seguinte maneira:

- Tocar simultaneamente nos símbolos “+” e “-“ por 5 segundos. O mostrador visualiza todos os símbolos.
- Tocar em “+” o “-” para aumentar ou diminuir o contraste.
- Uma vez identificado o contraste preferido aguardar o regresso da hora corrente para a memorização automática.

Esse ajuste não é possível com programas configurados ou no dizer END no mostrador.

INSTRUÇÕES PARA O USO

Bloqueio dos comandos

O bloqueio dos comandos é útil para impedir que as crianças possam acionar o forno ou modificar as configurações durante a limpeza do mostrador.
Insere-se /desinsere-se tocando por alguns segundos o símbolo até aparecer /desaparecer o símbolo no mostrador.

Avarias

Se o mostrador apresentar o dizer “ERR” e um sinal acústico significa que estamos em presença de um mau funcionamento e é necessário chamar-se à assistência técnica.

Poupança energética

O sistema automático de economia energética torna-se ativo quando o período programado de cozimento for superior a 1 hora (quer para as programações unicamente de final de cozimento quer nas de início e final de cozimento). Esse sistema adianta de alguns minutos o apagamento dos elementos radiantes, sem que isto prejudique a qualidade do cozimento e realizando assim uma poupança de energia. A ativação automática dessa função é evidenciada no mostrador pela escrita “Eco”.

Interrupção da energia elétrica

Na sequência de uma interrupção de energia de cerca de 10 minutos, o forno retomará normalmente todas as suas funções.
Se essa interrupção for maior, quando a tensão recomeçar e ligar-se o display este regressa em stand-by com o relógio zerado. Neste caso será preciso configurar de novo as horas, a função de cozimento e a programação de cozimento.

Termostato de segurança

Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessos de aquecimento devido ao uso incorreto do aparelho ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção desse dispositivo for causado por um uso incorreto, é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para podê-lo utilizar. Se, ao contrário, é causado por um defeito dos componentes, é necessário chamar o Serviço de Assistência Técnica.

Motor de arrefecimento

O forno é dotado de um motor de arrefecimento para os componentes internos e o painel de comandos. Esse dispositivo liga-se automaticamente quando o limiar de temperatura interna ultrapassar um valor pré-fixado e ficar ativo, depois do apagamento do forno, até a temperatura baixar.

INSTRUÇÕES PARA O COZIMENTO

COZIMENTOS

O forno oferece a possibilidade de escolher entre as seguintes funções de cozimento:

GRELHADOR VENTILADO
Estão ativos o elemento Grelhador e a Ventoinha de Cozimento
Programa apropriado paro cozimento na grelha de carnes de grandes dimensões e aves a colocar na grelha numa das calhas superiores. Colocar sempre um tabuleiro debaixo para recolher o molho.

ESTÁTICO
Estão ativos os elementos radiantes Superior e Inferior.
Essa função é indicada para o cozimento de assados e pratos de carne especialmente torrada ou de "lasanha" ou preparações semelhantes como bolo simples.

BASE
Está ativo o elemento radiante inferior.
Apropriada para o cozimento de alimentos que necessitam de calor proveniente da parte inferior.

GRELHADOR
Está ativo o elemento grelhador.
Função apropriada para o cozimento de salsichas, bifes, peixe, etc. que são colocados na grelha debaixo da superfície do grelhador. A grelha tem de ser colocada nas calhas superiores (com base na espessura do alimento a grelhar) dispondo o tabuleiro debaixo da mesma para recolher o molho.

CIRCULAR
Estão ativos o elemento radiante posterior e o ventilador de cozimento.
Função apropriada paro cozimento de doces ou assados que exigem uma boa homogeneidade de temperatura. Com essa função podem se cozer simultaneamente alimentos vários que exigem a mesma temperatura de cozimento sem misturar os dodores.

DESCONGELAÇÃO
Ativa apenas o ventilador de cozimento.
Este programa torna a descongelação dos alimentos mais rápida. A temperatura é regulada a cerca de 45°C do acendimento intermitente da resistência posterior.

FRANGO
Esta função permite realizar um programa automático de cozimento de um frango.

INSTRUÇÕES PARA O COZIMENTO

MANUTENÇÃO
Esta função permite manter automaticamente quente os alimentos.

PIZZA
Esta função permite realizar um programa automático de cozimento da pizza.

TORRADAS
Esta função permite realizar um programa automático para torrar as fatias de pão.

A seguir descrevem-se as várias modalidades de cozimento:

- sem programação e com eventual timer acústico
- com programação de final de cozimento
- com programação de duração e final de cozimento
- com programas automáticos

USO SEM PROGRAMAÇÃO

Depois de ter inserido no forno o alimento a cozer, escolher a função desejada, toque no respectivo símbolo:

O mostrador propõe automaticamente uma temperatura de cozimento que, porém pode ser modificada a cada 5°C atuando nos símbolos “+” e “-“.
Uma vez terminada a escolha, confirmar tocando no símbolo ”start/stop”; no mostrador serão visualizadas a função e a temperatura escolhidas. O cozimento começa imediatamente. Durante o cozimento a temperatura pode ser modificada.
Até ao alcance da temperatura configurada o mostrador visualiza a escrita “Pre Heat” e o símbolo da função intermitente.
Para terminar o cozimento tocar no símbolo “start/stop”; em caso contrário, depois de 199 minutos o forno desliga-se automaticamente.

USO DO TIMER ACÚSTICO

No cozimento sem programação é possível configurar um tempo assim, uma vez alcançado será emitido apenas um sinal acústico sem interromper o cozimento.

Esse sinal interrompe-se automaticamente depois de 30 segundos ou tocando num símbolo qualquer.

Para configurar o timer acústico atuar como se segue:

- tocar brevemente no símbolo ; no mostrador piscam os minutos
- regular segundo o valor desejado (máx 199 minutos) atuando nos símbolos “+” e “-“

- o valor configurado deixa de piscar e o a contagem começa tocando no símbolo ou automaticamente depois de 20 segundos.
- O tempo residual mantém-se visualizado no mostrador.
- Para interromper antes a função timer tocar no símbolo

USO COM PROGRAMAÇÃO DE FINAL DE COZIMENTO

Com esta modalidade é possível programar automaticamente a duração do cozimento. Uma vez definida a função de cozimento e a temperatura desejada (consoante consta do parágrafo "uso sem programação") antes de confirmar com "start/stop" atuar da seguinte maneira:

- tocar no símbolo ; e no mostrador pisca o valor proposto de 60 minutos
- aumentá-lo ou diminuí-lo atuando nos símbolos "+" e "-" (máx 199 minutos)
- confirmar tocando no símbolo "start/stop"
- o mostrador visualiza a escrita "cook time" e o tempo de cozimento residual "end" . Começa o cozimento; o mostrador alterna a visualização da temperatura escolhida e da hora de final de cozimento.

Uma vez terminada o cozimento o forno emite sinais acústicos e apresenta o símbolo intermitente.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo "start/stop".

É, porém, possível interromper o cozimento antes do final programado tocando no símbolo "start/stop".

USO COM PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO E FINAL DE COZIMENTO

Com esta modalidade é possível programar automaticamente quer a duração do cozimento quer a hora de final de cozimento.

Uma vez definida a função de cozimento e a temperatura desejada (consoante consta do parágrafo "uso sem programação") antes de confirmar com o símbolo "start/stop" atuar da seguinte maneira:

Configuração da duração de cozimento:

- tocar no símbolo ; no mostrador pisca o valor proposto de 60 minutos
- aumentá-lo ou diminuí-lo atuando nos símbolos "+" e "-" (máx 199 minutos)
- confirmar tocando no símbolo

Configuração da hora de final de cozimento:

- tocar no símbolo ; no mostrador é visualizada a hora intermitente proposta como soma da hora atual mais a duração do cozimento configurada
- configurar a <u>hora</u> de final de cozimento desejada atuando nos símbolos “+” e “-“ e confirmar tocando no símbolo
- configurar os <u>minutos</u> intermitentes segundo o valor desejado atuando nos símbolos “+” e “-“
- confirmar tocando no símbolo “start/stop”.

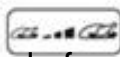
A este ponto o forno está programado para cozer pelo tempo configurado e desligar na hora desejada.

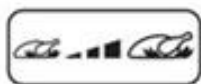
Até que o cozimento não tiver início os símbolos e piscam no mostrador.

Uma vez colocada em função o cozimento esses símbolos mantêm-se fixos e acendesse o símbolo “Pre Heat”.

Durante o cozimento alternam-se no mostrador a temperatura e a hora de final de cozimento configurada.

Exemplo:
Se tiver programado às 9:00 horas num cozimento por 40 minutos com conclusão às 13:00 horas, às 12:20 horas o forno começará automaticamente o cozimento que terminará às 13:00 horas com o desligamento automático do forno.
Uma vez terminada o cozimento o forno emite sinais acústicos e apresenta o símbolo

intermitente.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “start/stop”.
É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “start/stop”.

<u>PROGRAMAS AUTOMÁTICOS</u>

FRANGO

Esta função permite realizar um programa automático de cozimento de um frango da seguinte maneira:

- Regular o cozimento com base nas dimensões do frango a cozer, atuando nas extremidades do símbolo . O mostrador visualiza três possibilidades diferentes de tamanho de frango.
- A temperatura proposta para este programa é de 250°C. Modificá-la segundo a escolha carregando nas teclas “+” e “-“.
- Tocar no símbolo “start/stop“ para colocar o programa em função
- O forno ligar-se-a e alcança a temperatura configurada. Nesta fase no display está aceso o ícone “Pre Heat”

- Uma vez alcançada a temperatura configurada o forno continua a cozinhar segundo a tabela a seguir:

Tempo (minutos)	Frango Pequeno	Frango Médio	Frango Grande
0	Inserir as batatas	Inserir frango e batatas simultaneamente	Inserir o frango
10	Som de aviso: inserir o frango		Som de aviso: inserir as batatas
25	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas
45	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas	
50			Som de aviso: virar o frango e as batatas
60	Som de aviso de final de cozimento	Som de aviso de final de cozimento	
70			Som de aviso de final de cozimento

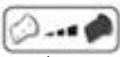
ATENÇÃO: As temperaturas de cozimento podem ser reguladas de maneira diferente com base na experiência de cada um. As indicações propostas referem-se a produtos padrão comprados nos supermercados comuns. No final desse ciclo automático de cozimento, caso se deseja, pode-se prosseguir de maneira manual mesmo com uma função diferente.
Para zerar o display tocar por 1 segundo no símbolo “start/stop”.
É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “start/stop”.

MANUTENÇÃO

Esta função permite manter automaticamente à temperatura de cerca de 80°C durante 1 hora o alimento já cozido. No final desse período o forno desliga-se automaticamente.
Para ativar a função tocar no respectivo símbolo e confirmar tocando no símbolo “start/stop”.
Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “start/stop”.
É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “start/stop”.

INSTRUÇÕES PARA O COZIMENTO

PIZZA

Esta função permite realizar um programa automático de cozimento da pizza. Para ativar a função tocar no respectivo símbolo.
O forno propõe uma temperatura de 250°C a confirmar tocando no símbolo "start/stop".
Até alcançar a temperatura encontra-se em função o elemento radiante posterior e o mostrador visualiza o ícone "Pre Heat".
Terminada a fase de pré-aquecimento o forno emite um som que avisa para colocar a pizza no forno.
Inicia, portanto um programa automático de cozimento de 25 minutos com temperatura de 200°C (modificável a gosto) onde estão em funcionamento os elementos radiantes superior e inferior.
Depois de 18 minutos de cozimento o forno emite outro som: acrescentar a mozzarella
No final dos 25 minutos o forno emite em som e desliga-se.
Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo "start/stop".
É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo "start/stop".

TORRADA

Esta função permite realizar um programa para a torrar fatias de pão da seguinte maneira:

- Escolher o grau de torrada desejado atuando nas extremidades do símbolo . O mostrador visualiza três níveis diferentes de intensidade para torrar o pão
- tocar no símbolo "start/stop" para colocar o programa em funcionamento
- depois de um tempo dependente do grau de torrada escolhido, o forno emite um som para lembrar de virar as fatias
- Uma vez terminado o período para torrar o forno desliga-se, emitindo um som.

O programa configura uma duração variável em função do nível de intensidade de torrada escolhido, segundo a seguinte tabela:

Nível intensidade da torrada	Minutos
BAIXO	4
MÉDIO	6
ALTO	8

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo "start/stop".
É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo "start/stop".

INSTRUÇÕES PARA O COZIMENTO

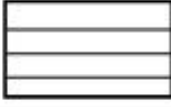
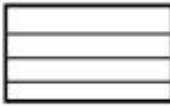
Tabela dos tempos de cozimento no forno

Natureza dos alimentos	N° guia (4 / 3 / 2 / 1)	Temperatura forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado longo cozimento	2	220-230	seg. quant.
Assado breve cozimento	2	225-230	50-60
Voláteis (galinha-da-Índia, pato, etc.)	1	210-230	150-180
Aves de capoeira	2	225-230	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
PASTELARIA			
Bolo de Natal	1	160-200	60-70
Plum-cake	1	170-180	90-100
Bolo de laranja	1	170-180	80-100
Bolachas Champanhe	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa passada pelo rolo	2	215	30-40
Pão de ló	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Massa para éclair	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa quebrada)	2	230	30-35
Tartes de fruta (massa levedada)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozimento no grelhador

Natureza dos alimentos	Quantidade Kg	N° guia (4 / 3 / 2 / 1)	Temp. forno °C	Tempos de pré-aquecimento em min.	Tempo em min.
Costeletas de vitela	1	3-4	240	5	8-10
Costeletas de carneiro“	“	“	“	12-15	
Fígado	“	“	“	“	10-12
Croquetes de carne picada	“	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	“	12-15
Assado dentro da rede	“	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	“	20-25
Filete de peixe	-	“	“	“	12-15
Tomate recheado	-	“	“	“	10-12

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: antes de proceder à manutenção ou à limpeza desligar eletricamente o forno e aguardar que o mesmo arrefeça.

Limpeza geral

Para manter por tempo prolongado as características de brilho das partes esmaltadas, é preciso limpar o forno depois a cada cozimento. Deixe arrefecer o forno e poderá sem dificuldade eliminar os depósitos de gordura com uma esponja ou com um pano úmido com água morna e sabão, e eventualmente com um produto que se encontra à venda. Não usar panos ou esponjas abrasivas que prejudicariam irremediavelmente o esmalte. Nos fornos brancos também terão de ser limpas as partes do quadro de comandos, o puxador e o manípulo, para evitar que com o tempo a saída dos vapores gordurosos torne a superfície amarelada. Depois do uso passar bem por água as partes em aço inoxidáveis e, em seguida, com um pano macio ou com uma pele de garno. Para manchas persistentes usar os detergentes neutro normais não abrasivos ou os produtos específicos para o aço inoxidável ou um pouco de vinagre quente. Limpar o cristal da porta do forno apenas com água quente, evitando o uso de panos grosseiros.
Forno com superfícies acobreadas: as superfícies acobreadas são dotadas de uma proteção especial. Para manter as superfícies intactas, recomendamos utilizar, com o forno frio, um pano macio limpo e usar um detergente neutro para superfícies delicadas. Evitar absolutamente o uso de instrumentos abrasivos.

Evitar a limpeza com jato de vapor.

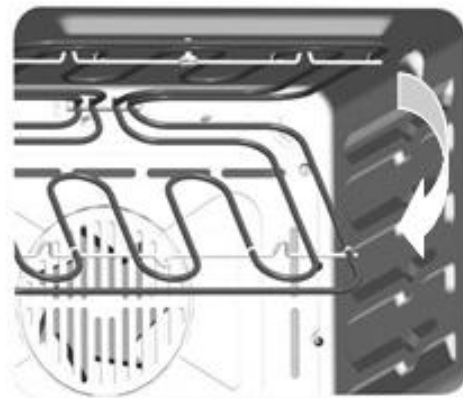
Fornos dotados de resistência superior basculante para a limpeza 1
Atenção: verificar que todos os comandos se encontrem em posição desligada e aguardar o arrefecimento da resistência

2 Segurar na parte dianteira da resistência do grelhador enquanto desaparafusar a anilha serrilhada do parafuso de fixação

3 Baixar suavemente a parte dianteira da resistência até alcançar a posição de paragem.

4 Durante as operações de limpeza evitar aplicar excessivos esforços à resistência.

5 No final das operações de limpeza remover bem os resíduos de detergentes e água da resistência.

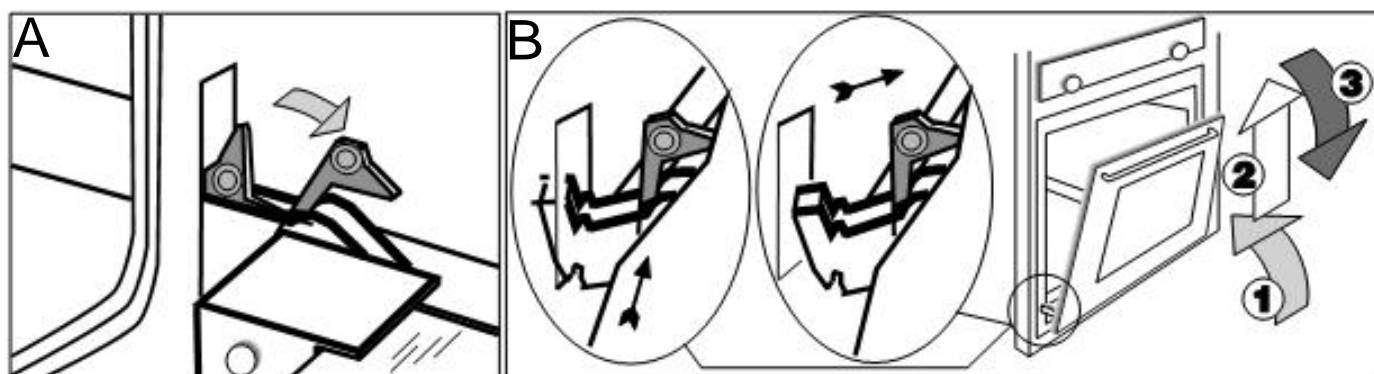
6 Levantar a parte dianteira da resistência e apertar a anilha serrilhada do parafuso de fixação.

Não utilizar o forno com a resistência baixada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

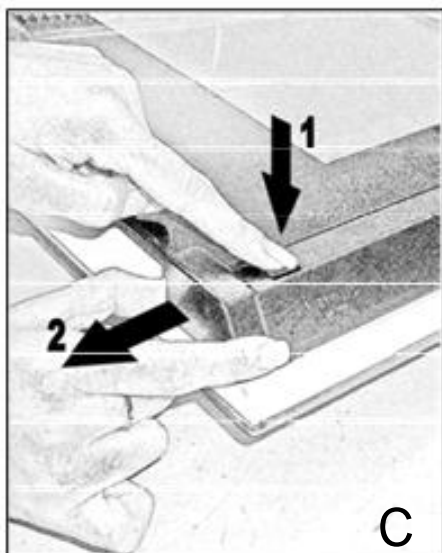
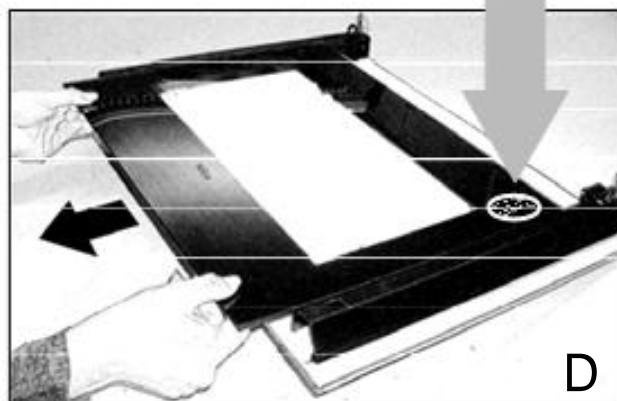
Limpeza da porta do forno

Desmontagem da porta

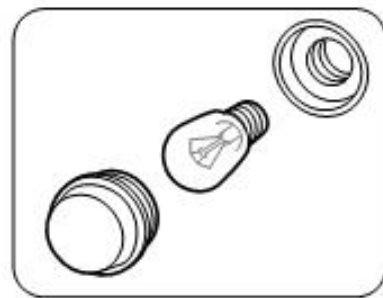
1. Abrir completamente a porta do forno
2. Levantar as pequenas alavancas das dobradiças,deslocando-as completamente até alcançar o fim do curso para o exterior (fig. A).
3. Mover a porta em direção da posição fechada, até quando apoiar nas pequenas alavancas: desta maneira a mola da dobradiça resulta bloqueada. Continuando no movimento de fecho da porta podem-se desengatar as dobradiças das aberturas dos engates, solidárias com a fachada da cavidade do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).

Para remontar a porta proceder com as operações descritas de maneira inversa.

Desmontagem dos vidros da porta

ATENÇÃO: para sua segurança, antes de desmontar os vidros retirar a porta do forno.

Para facilitar a limpeza, depois de ter retirado a porta do forno, pode-se proceder à desmontagem dos vidros. É suficiente retirar os dois bloqueios superiores (fig. C) para poder retirar os vidros (fig. D). Depois da limpeza voltar a montar os vidros, recolocando os bloqueios e verificando que todas as partes estejam fixadas de maneira correta. Só posteriormente voltar a montar a porta do forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Todos os vidros utilizados neste aparelho sofreram um especial tratamento de segurança. Em caso de ruptura, o vidro quebra-se em pequenos fragmentos esquadrados e lisos que não são perigosos por não serem cortantes.
Preste, no entanto, atenção para não fazer sofrer choques térmicos aos vidros, por exemplo nunca proceder a operações de limpeza dos vidros quando estiverem quentes.

Substituição da lâmpada do forno
Uma vez desinserido eletricamente o forno, desapertar a cobertura de proteção em vidro e posteriormente a lâmpada e substituí-la por outra igual apropriada a temperaturas elevadas (300°C / E14). Remontar a cobertura em vidro e reativar o abastecimento de energia.

Painéis autolimpantes catalíticos (opcional)
Alguns modelos de forno têm a possibilidade de montar no interior da cavidade, painéis autolimpantes que cobrem as paredes. Se não estiverem juntos com o forno, para comprá-los dirigir-se ao revendedor ou ao Centro de Assistência de confiança.
Estes painéis especiais, para fixar nas paredes laterais e na parede posterior, estão recobertos com um especial esmalte catalítico micro poroso que oxida e vaporiza gradualmente os esguichos de azeite e gordura eliminando-os durante as cozimentos acima dos 200°C. Se depois de um cozimento de alimentos muito gordurosos o forno não estiver limpo, fazê-lo funcionar vazio à máxima temperatura pelo tempo necessário (máx. 1 hora) até o mesmo ficar limpo. Os painéis autolimpantes não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos contendo ácidos ou álcalis, mas será suficiente tirar o pó regularmente com um pano imbuído de água.

ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

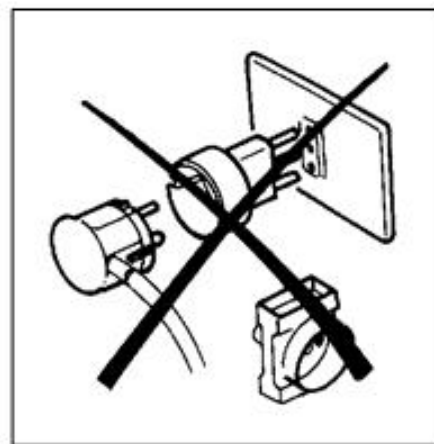
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Conexão elétrica

Antes de proceder a qualquer operação desligar a tensão

Os aparelhos são dotados de cabo de alimentação tripolar e preparados para o funcionamento com corrente alternada, à tensão indicada na placa "dado as características do produto" que consta no final do manual e no produto. O condutor de terra do cabo è marcado pelas cores amarelo /verde.

Ligação do cabo da alimentação à rede
Introduzir no cabo de alimentação do forno uma ficha apropriada para a carga indicada na placa dos dados característicos do produto. Em caso de conexão elétrica à rede (cabo sem plugue) é necessário introduzir na parte superior do aparelho um interruptor unipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contatos de 3 mm. (o fio de conexão à terra não deve ser interrompido pelo interruptor).
Antes de proceder à conexão com a rede elétrica verificar se:

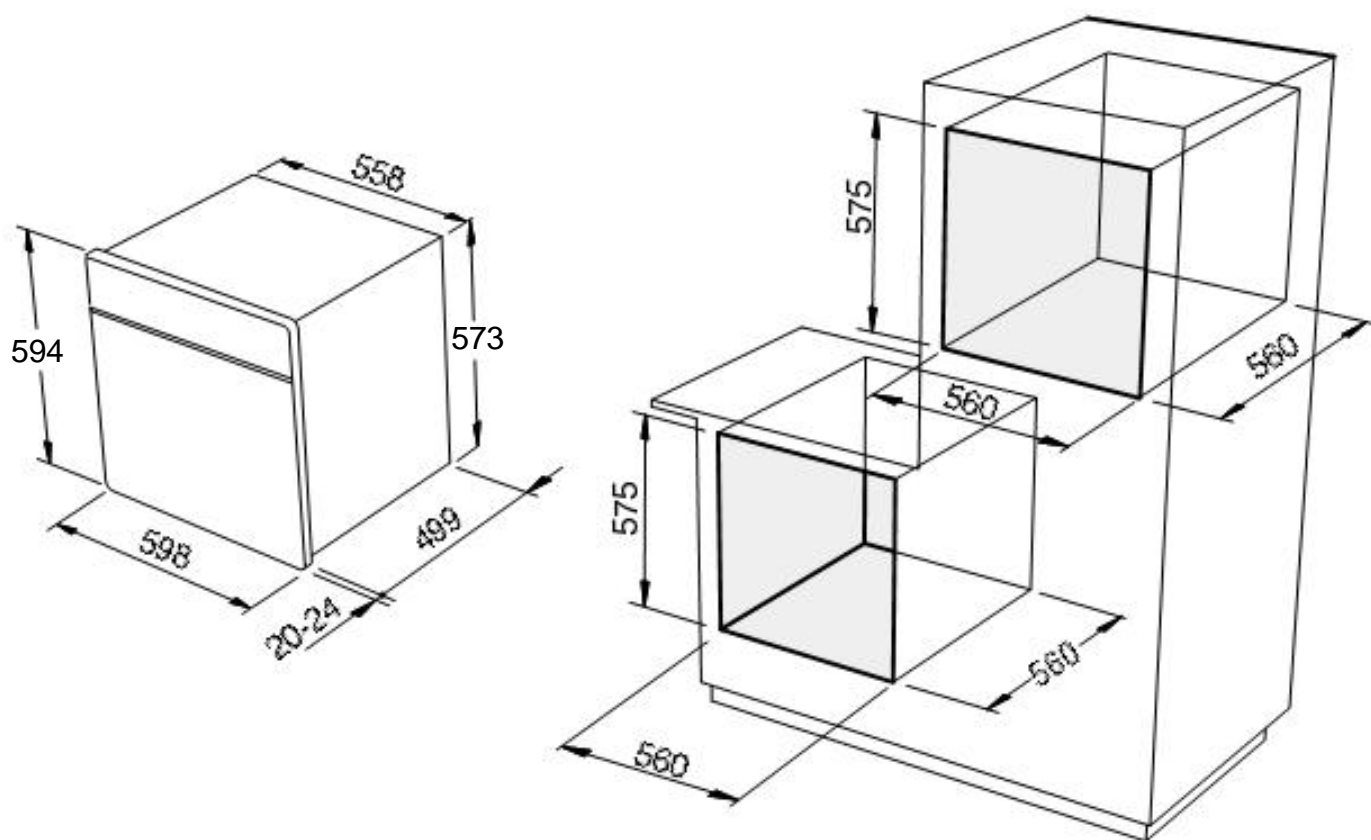
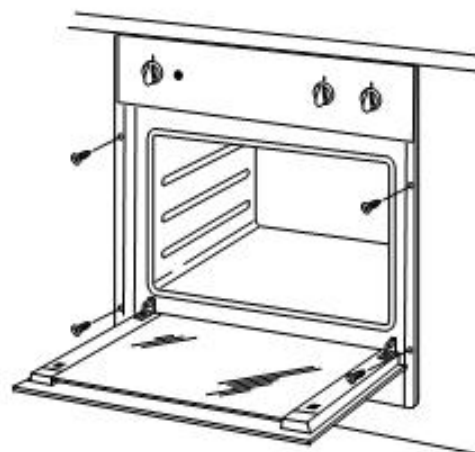
- o contador eléctrico, a válvula, a linha de alimentação e a tomada de corrente são apropriados para aguentar a carga máxima exigida (vide placa de dados característicos)
- a instalação de alimentação está munido de instalação à terra regular, conforme a norma em vigor
- a tomada ou o interruptor unipolar podem ser facilmente alcançados depois da instalação do próprio forno
- depois de efetuada a conexão à rede elétrica verificar se o cabo de alimentação não entra em contato com as partes sujeitas a aquecimento
- não utilizar reduções, shunt, adaptadores, porque poderiam causar aquecimentos ou queimaduras.

Nos casos em que também se execute a introdução de um tabuleiro de cozimento, a ligação elétrica do tabuleiro e o do forno deverão ser realizados separadamente, quer por razões de segurança eléctrica quer para facilitar a extração do forno.

Uma vez terminada a ligação elétrica, voltar a dar tensão apenas depois da introdução do forno no móvel.

O construtor não responde pelos prejuízos diretos e indiretos causados por uma instalação ou uma ligação errada. É, portanto necessário que todas as operações relativas à instalação e à ligação elétrica sejam realizadas por pessoal qualificado que trabalhe com base nas normas locais e gerais em vigor.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Encaixe e fixação ao móvel:

558
594
573
598
499
20-24
575
560
575
560
560
560

Introduzir o forno na abertura, colocando-o na base e empurrando-o até que encoste nos montantes laterais contra a parte externa do móvel.
Abrir a porta e fixar o forno com quatro parafusos de madeira que terão de ser apertados através dos orifícios dos montantes laterais do forno.

Verificar que o forno esteja fixado de maneira absolutamente estável, consoante indicado e que as partes elétricas resultem isoladas, de maneira a não entrarem em contato com as partes metálicas. Além disso, a cola que une o laminado ao móvel tem de resistir a temperaturas não inferiores a 90°C para evitar deformações e deslocamentos do revestimento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potências dos possíveis elementos radiantes:

(Superior+Grill) 800+1800W

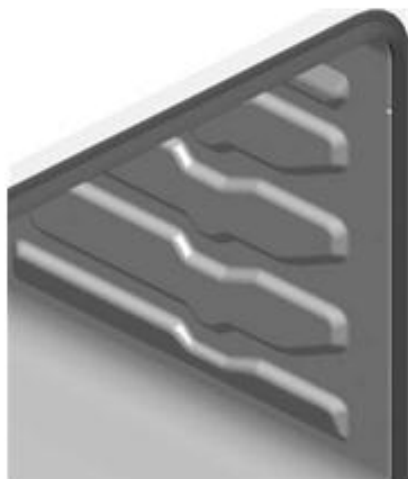
(Posterior) 2100W

(Inferior) 1000W

Lâmpada de iluminação

25W (max)

Volume útil do forno:

58lt

56lt

53lt

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 21 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:
- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.
Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTROMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.